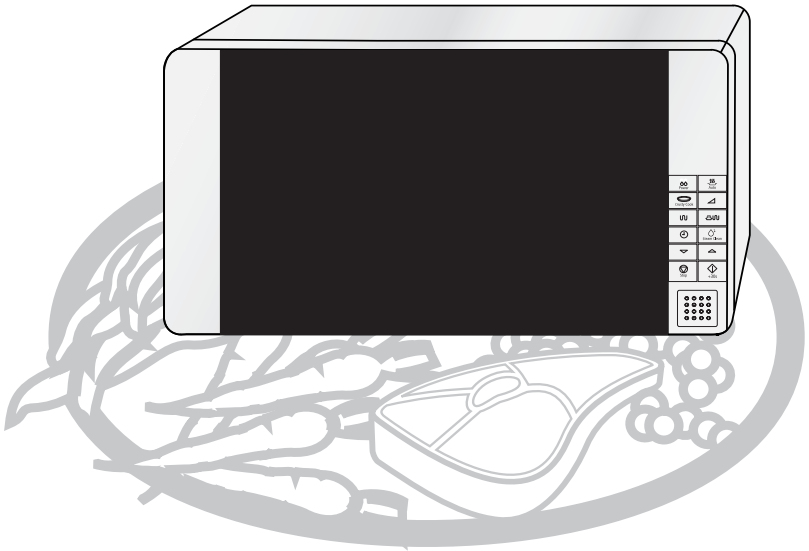
SAMSUNG

FORNO MICRO-ONDAS

Manual de instruções e guia de cozinha

FG87KST/FG87K

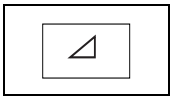


Guia de consulta rápida 2
Forno 2
Painel de controlo 3
Acessórios 3
Utilizar este manual de instruções 4
Precauções de segurança 4
Acertar o relógio 6
O que fazer se tiver dúvidas ou problemas 6
Cozinhar/aquecer 7
Níveis de potência 7
Interromper o processo de cozedura 8
Regular o tempo de cozedura 8
Utilizar a limpeza a vapor 8
Utilizar a função de aquecimento automático 9
Definições de aquecimento automático 9
Utilizar a função de descongelação potente automática 10
Definições de descongelação potente automática 10
Utilizar a função de tostar automática 11
Utilizar a função de tostar manual 12
Seleccionar a posição do elemento de aquecimento 13
Seleccionar os acessórios 13
Grelhar 13
Combinar micro-ondas e grelha 14
Desactivar o sinal sonoro 14
Fecho de segurança do forno micro-ondas 14
Guia de utensílios de cozinha 15
Guia de cozinha 16
Limpar o forno micro-ondas 22
Guardar e reparar o forno micro-ondas 23
Especificações técnicas 23

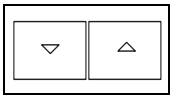
PT

Guia de consulta rápida

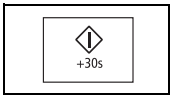
Para cozinhar alimentos



1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência, premindo o botão ◿ uma ou mais vezes.

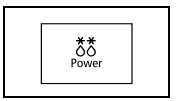


2. Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões (▽) e (△) buttons.

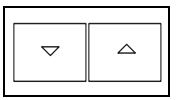


3. Prima o botão ◇.
   Result : A cozedura começa. O forno apita três vezes quando terminar a cozedura.

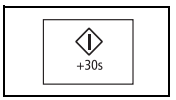
Para descongelar automaticamente alimentos



1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Seelccione o tipo de alimento a cozinhar, premindo o botão **Power** (Power) uma ou mais vezes.

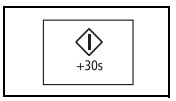


2. Seleccione o peso, premindo os botões (▽) e (△), consoante o caso concreto.



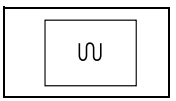
3. Prima o botão ◇.

Para acrescentar 30 segundos

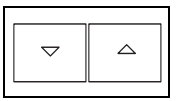


Deixe os alimentos dentro do forno.
Prima **+30s** uma ou mais vezes para cada 30 segundos adicionais que pretende acrescentar.

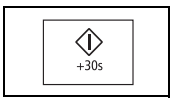
Para grelhar alimentos



1. Prima o botão ⎍.

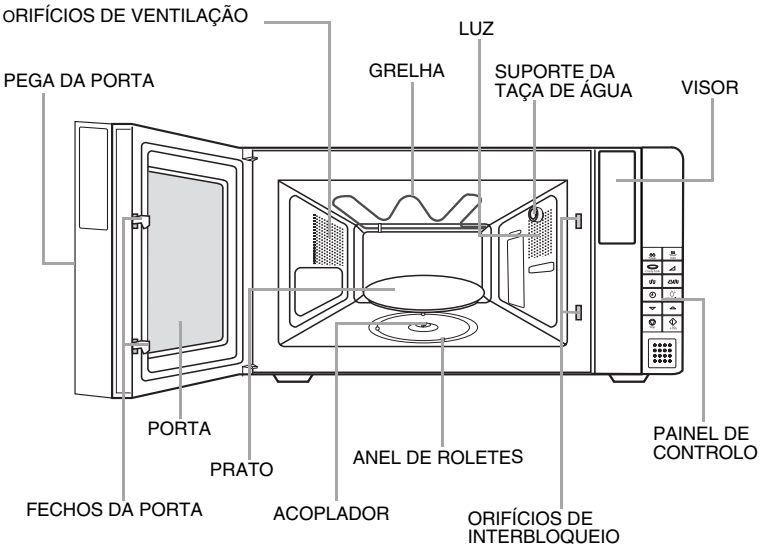


2. Seleccione o tempo de cozedura, premindo nos botões (▽) e (△).

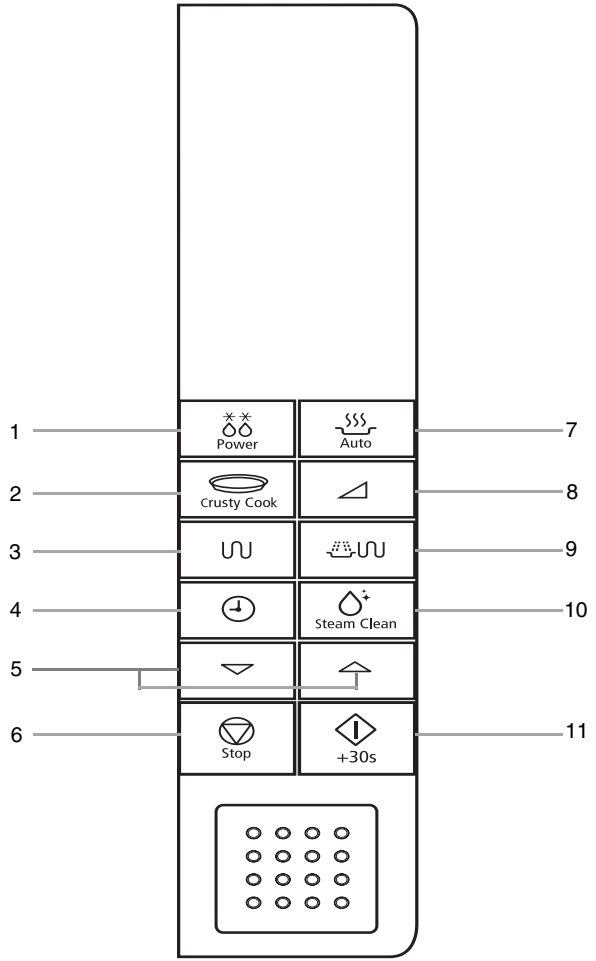


3. Prima o botão ◇.

Forno



Painel de controlo

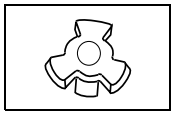


1. BOTÃO DE DESCONGELAMENTO POTENTE AUTOMÁTICO
2. SELECÇÃO DE TOSTAR AUTOMÁTICO
3. SELECÇÃO DO MODO DE GRELHA
4. ACERTAR O RELÓGIO
5. BOTÃO PARA CIMA (△) / PARA BAIXO (▽)
(tempo de cozedura, peso e dose)
6. BOTÃO DE PARAR/CANCELAR
7. SELECÇÃO DE AQUECIMENTO AUTOMÁTICO
8. SELECÇÃO DO MODO MICRO-ONDAS/NÍVEL DE POTÊNCIA
9. SELECÇÃO DO MODO COMBI SELECTION
10. BOTÃO DE LIMPEZA A VAPOR
11. BOTÃO DE INÍCIO

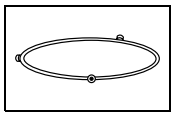
Acessórios

Dependendo do modelo que adquiriu, receberá diversos acessórios que poderão ser utilizados de diversas formas.

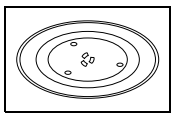
PT



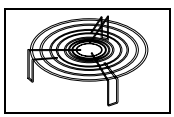
1. Acoplador, já instalado sobre o eixo do motor, na base do forno.
Purpose : O acoplador faz rodar o prato.



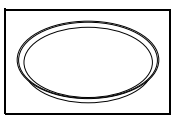
2. Anel de roletes, a colocar no centro do forno.
Purpose : O anel de roletes suporta o prato.



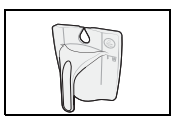
3. Prato rotativo, a colocar sobre o anel de roletes, com o encaixe central sobre o acoplador.
Purpose : O prato funciona como superfície principal de cozedura; pode ser facilmente retirado para limpeza.



4. Grelha de metal, a colocar sobre o prato.
Purpose : A grelha de metal pode ser utilizada nos processos de grelhar e cozedura combinada.



5. Prato de tostar, consulte as páginas 12 a 13.
Purpose : Use o prato de tostar com a função de tostar automática ou a função de tostar manual.



6. Taça de água para limpeza, consulte a página 9.
Purpose : A taça de água pode ser usada para limpar.

☛ **NÃO** utilize o micro-ondas sem o anel de roletes e o prato.

PT

Utilizar este manual de instruções

Acabou de adquirir um forno micro-ondas da SAMSUNG. Este manual de instruções contém muitas informações úteis sobre como cozinhar com o micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Conselhos úteis para cozinhar***

No interior da tampa, encontrará um guia de consulta rápida que explica quatro operações básicas:

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Congelamento potente automático de alimentos***
- ***Grelhar alimentos***
- ***Acrescentar tempo de cozedura***

No início do manual, encontrará ilustrações do forno e, mais importante, do painel de controlo, de modo a poder mais facilmente encontrar os botões.

Os procedimentos passo a passo utilizam três símbolos diferentes.

Importante **Nota** **Atenção**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS

Caso não respeite as seguintes precauções de segurança, pode ficar perigosamente exposto a energia de micro-ondas.

(a) Em caso algum deve tentar colocar o forno em funcionamento com a porta aberta nem tentar forçar os bloqueios de segurança (fechos da porta), nem introduzir alguma coisa nos orifícios de interbloqueio de segurança.

(b) Não coloque nada entre a porta e o forno, nem permita que restos de comida ou de detergentes se acumulem nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes da porta se mantêm limpos, limpando primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio e seco, após cada utilização.

(c) Não coloque o forno em funcionamento se este estiver danificado, até ser reparado por um técnico especializado em assistência técnica a micro-ondas indicado pelo fabricante. É especialmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não haja danos nos seguintes locais:
(1) Porta, fechos da porta e vedantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno só deve ser regulado e reparado por um técnico especializado em assistência técnica a micro-ondas e indicado pelo fabricante.

Precauções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTA FUTURA.

Antes de cozinhar alimentos sólidos ou líquidos no forno micro-ondas, certifique-se de que respeita as seguintes precauções de segurança.

1. **NÃO** utilize qualquer utensílio de metal no forno micro-ondas:
   - Recipientes metálicos
   - Louça com decoração a ouro ou prata
   - Espetos, garfos, etc.

   Motivo: Pode ocorrer arco voltaico ou faísca, podendo danificar o forno.

2. **NÃO** aqueça:
   - Garrafas, frascos ou recipientes fechados hermeticamente ou por vácuo.
     Ex) Boiões de comida para bebé
   - Alimentos herméticos.
     Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

   Motivo: O aumento da pressão pode fazê-los explodir.
   Sugestão: Retire as tampas e fure as cascas, sacos, etc.

3. **NÃO** coloque o forno micro-ondas em funcionamento quando está vazio.
   Motivo: As paredes do forno podem ficar danificadas.
   Sugestão: Deixe sempre um copo com água dentro do forno.
   A água irá absorver as micro-ondas se, acidentalmente, colocar o forno em funcionamento quando está vazio**.**

4. **NÃO** cubra os orifícios de ventilação posteriores com panos nem papel.
   Motivo**:** Os panos e o papel podem incendiar-se devido ao ar quente expelido pelo forno.

5. **UTILIZE SEMPRE** luvas de forno quando retirar uma travessa do forno.
   Motivo: Algumas travessas absorvem as micro-ondas e o calor é sempre transferido da comida para a travessa, aquecendo-a.

6. **NÃO** toque nos elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
   Motivo**:** Estas paredes poderão estar suficientemente quentes para queimar, mesmo depois de terminar de cozinhar, embora não pareça. Não permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com nenhuma parte inferior do forno. Deixe arrefecer primeiro.

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
   - Não guarde materiais inflamáveis no forno
   - Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou plástico
   - Não utilize o forno micro-ondas para secar jornais
   - Se aparecer fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o da fonte de alimentação

Precauções de segurança (continuação)

8. Tenha especial cuidado quando aquecer líquidos e alimentos para bebé.
- Espere SEMPRE pelo menos 20 segundos depois de desligar o forno, para uniformizar a temperatura.
- Mexa durante o aquecimento, se nec., e mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Cuidado ao tocar no recipiente depois de aquecer. Pode queimar-se se estiver muito quente.
- Existe o risco de fervura retardada.
- Para evitar a fervura retardada e possível queimadura, coloque uma colher de plástico ou vidro nas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

Motivo:Quando aquece líquidos, o ponto de ebulição pode ser retardado; isto é, a fervura pode comerçar depois de retirar o recipiente do forno e pode queimar-se.

- Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a zona queimada em água fria durante pelo menos 10 min.
  * Cubra com uma compressa limpa e seca.
  * Não aplique qualquer creme, óleo nem loção.
- NUNCA encha completamente o recipiente e escolha um recipiente mais largo em cima do que em baixo, para evitar que o líquido verta ao ferver. As garrafas de gargalo fino podem explodir se forem sobreaquecidas.
- Verifique SEMPRE a temperatura da comida ou do leite para bebé antes de dar ao bebé.
- NUNCA aqueça um biberão com a tetina, pois pode explodir se aquecer demais.

9. Cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não mergulhe o cabo de alimentação nem a ficha em água e mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.

10. Mantenha a distância de um braço em relação ao forno quando abrir a porta.
Motivo**:** O ar quente ou vapor libertados podem causar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Motivo**:**Partículas de comida ou salpicos de gordura que adiram às paredes do forno podem danificar a pintura e reduzir a eficiência do forno.

12. Poderá ouvir "cliques" durante o funcionamento (especialmente no modo de descongelação).
Motivo**:** Este som é normal quando muda a potência de saída.

13. Quando o forno micro-ondas está a funcionar sem carga, a alimentação é automaticamente cortada, por motivos de segurança. O forno funciona normalmente passados 30 minutos.

14. Para sua segurança pessoal, ligue o cabo a uma tomada com terra AC de 3 pinos, 230 Volt, 50Hz. Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, ou respectivo agente de assistência técnica ou técnico com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.

15. Não instale o micro-ondas em ambientes quentes ou húmidos, como ao lado de um forno tradicional ou aquecedor. Deve respeitar as especificações de alimentação do forno e qualquer cabo de extensão utilizado tem de corresponder à mesma norma que o cabo fornecido com o forno. Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de usar o forno pela primeira vez.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Enquanto cozinha, deve olhar para dentro do forno de vez em quando, caso os alimentos estejam a ser aquecidos ou cozinhados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE

As crianças NUNCA devem ser autorizadas a utilizar ou brincar com o forno micro-ondas. Nunca deve deixar criança sozinhas perto do forno micro-ondas quando está a ser utilizado. Objectos que possam ser do interesse das crianças não devem ser guardados ou escondidos por cima do forno.

AVISO:

Se a porta ou a junta de vedação da porta estiverem danificadas, não deve utilizar o forno até este ser reparado por um técnico qualificado.

AVISO:

Devido ao perigo envolvido, apenas técnicos qualificados podem prestar quaisquer serviços ou efectuar reperações que impliquem a remoção da tampa de protecção contra a exposição à energia de micro-ondas.

AVISO:

Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados pois existe o perigo de explosão.

AVISO:

As crianças só devem utilizar o forno sem supervisão de um adulto se receberem instruções precisas, de forma a que saibam utilizar o forno com segurança e compreendam os riscos de uma utilização incorrecta.

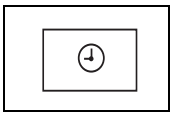
PT

Acertar o relógio

Este forno micro-ondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 horas ou de 12 horas. Deve acertá-lo:

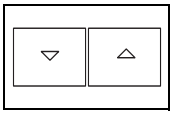
- ***Quando instala pela primeira vez o micro-ondas***
- ***Depois de uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando muda da hora de Verão para a hora de Inverno, e vice-versa.

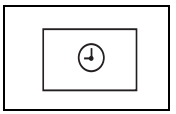


1. Para ver as horas no formato de... | **Prima o botão ⏲...**

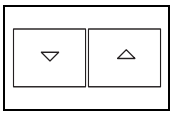
24 horas — Uma vez
12 horas — Duas vezes



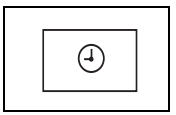
2. Prima os botões (▽) e (△) para acertar a hora.



3. Prima o botão ⏲.



4. Prima os botões (▽) e (△) para acertar os minutos.



5. Prima o botão ⏲.

O que fazer se tiver dúvidas ou problemas

Se tiver algum dos problemas indicados de seguida, tente as soluções apresentadas.

◆ As seguintes situações são normais.
- Condensação no interior do forno
- Deslocação de ar à volta da porta e cobertura exterior
- Reflexão de luz à volta da porta e cobertura exterior
- Fugas de vapor à volta da porta e orifícios de ventilação

◆ O forno não funciona quando prime o botão ⏀ .
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Regulou bem o temporizador e/ou premiu o botão ⏀ ?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrrico e provocou o rebentamento de um fusível ou o disparo de um disjuntor?

◆ Os alimentos estão cozinhados demais ou de menos
- Definiu correctamente o tempo de cozedura para o tipo de alimentos?
- Seleccionou um nível de potência adequado?

◆ Há faíscas e estalidos no interior do forno (arco voltaico)
- Utilizou um prato com decoração de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- Existe folha de almínio demasiado próxima das paredes interiores?

◆ O forno provoca interferências com o rádio ou a televisão
- Pode ser observada uma ligeira interferência na televisão ou no rádio durante o funcionamento do forno, o que é normal. Para resolver este problema, instale o forno em local afastado de televisões, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detectar interferências, o visor pode reiniciar. Para resolver este problema, desligue a ficha e ligue novamente. Acerte o relógio.

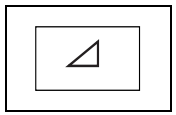
✉ Se as sugestões apresentadas não permitirem resolver o problema, contacte o seu fornecedor ou a assistência técnica da SAMSUNG.

Cozinhar/aquecer

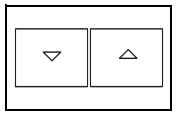
Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer os alimentos.

Verifique SEMPRE as programações antes de deixar o forno sem vigilância.

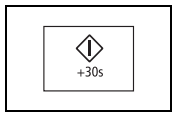
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e, em seguida, feche a porta.



1. Prima o botão ⊿.
Result : São apresentadas as indicações de potência máxima (850W):
Seleccione o nível de potência adequado, premindo novamente o botão ⊿, até aparecer o nível pretendido. Consulte a tabela de níveis de potência.



2. Defina o tempo de cozedura, premindo os botões (▽) e (△).



3. Prima o botão ◈.
Result : A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
1) Começa o processo de cozedura e, quando acaba, o forno apita quatro vezes.
2) O sinal a lembrar o final da cozedura é emitido três vezes (uma vez por minuto).
3) O visor apresenta novamente a hora actual.

☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas quando estiver vazio.

✉ Caso pretenda aquecer um alimento por um curto período de tempo à potência máxima (850W), basta premir o botão **+30s** uma vez por cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno começa a funcionar imediatamente.

Níveis de potência

Pode seleccionar qualquer um dos níveis de potência apresentados.

Nível de potência	Saida	
	MICROONDAS	**GRELHA**
ALTO	850 W	
MÉDIO ALTO	600 W	
MÉDIO	450 W	
MÉDIO BAIXO	300 W	
DESCONGELAR (Power)	180 W	
BAIXAR/MANTER QUENTE	100 W	
GRELHAR	-	1100 W
COMBI I(♨ᔓ)	600 W	1100 W
COMBI II(♨ᔓ)	450 W	1100 W
COMBI III(♨ᔓ)	300 W	1100 W

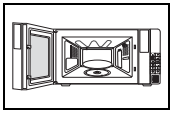
✉ Se seleccionar um nível de potência mais alto, tem de diminuir o tempo de cozedura.

✉ Se seleccionar um nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

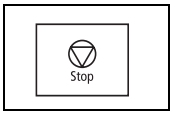
PT

Interromper o processo de cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer altura para verificar os alimentos.



1. Para parar temporariamente;
Abra a porta.
Result : A cozedura pára. Para continuar, feche a porta e prima ◇ novamente.

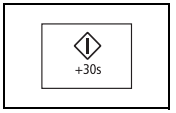


2. Para parar completamente;
Prima o botão ▽.
Result : A cozedura pára. Caso pretenda cancelar as definições de cozedura, prima novamente o botão **Cancel** (▽).

☛ Pode igualmente cancelar qualquer definição antes de começar, premindo simplesmente o botão **Cancel** (▽).

Regular o tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura, premindo o botão +30s, uma vez para cada 30 segundos que pretende acrescentar.

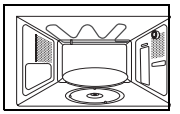


Prima o botão **+30s** uma vez por cada 30 segundos a acrescentar.

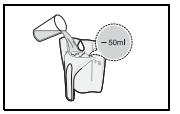
Utilizar a limpeza a vapor

O vapor emitido pelo sistema de limpeza a vapor humidifica a superfície interior do forno. Depois de utilizar a função de limpeza a vapor, é fácil limpar o interior do forno.

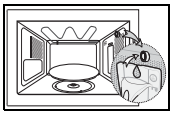
☛ utilize esta função apenas quando o forno tiver arrefecido completamente (temperatura ambiente).
☛ Utilize apenas água normal e não água destilada.



1. Abra a porta.



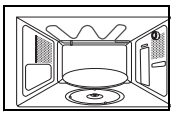
2. Encha com água, de acordo com a linha de orientação (nível de água) no exterior da taça.
(Alinha indica cerca de 50ml.)



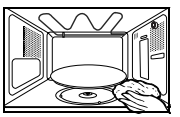
3. Introduza a taça de água no suporte superior previsto para o efeito, na parede direita da câmara de cozedura.

4. Feche a porta.

5. Prima o botão **Steam clean** ( ).
O forno pode ficar "**enevoado**" durante a limpeza a vapor. Não se trata de uma avaria, já que **O VAPOR OCULTA A LUZ NO INTERIOR**.



6. Abra a porta.



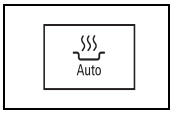
7. Limpe o interior do forno com um pano de cozinha seco. Remova o prato rotativo e limpe a grelha inferior apenas com papel de cozinha.

Atenção!

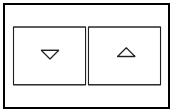
- A taça de água só pode ser utilizada durante o modo "**Steam Clean**" (limpeza a vapor).
- Ao cozinhar alimentos sólidos, retire a taça de água, já que danifica e causa incêndio no forno micro-ondas.

Utilizar a função de aquecimento automático

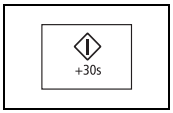
A função de aquecimento automático tem dois tempos predefinidos. Não necessita de definir, nem os tempos de cozedura, nem o nível de potência. Pode regular as quantidades, premindo os botões (▽) e (△).
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1. Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar, premindo uma ou mais vezes o botão **Auto Reheat (Auto)**.



2. Seleccione a quantidade, premindo os botões (▽) e (△).
(Consulta a tabela da página seguinte.)



3. Prima o botão ◈.
Result : Começa a cozedura. Quando termina:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal a lembrar o final soa 3 vezes (uma vez por minuto).
3) Aparece novamente a hora actual.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Definições de aquecimento automático

A tabela que se segue apresenta as diversas programações de aquecimento automático, as quantidades, os tempos de espera e recomendações apropriadas.

Código/ Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Comida pronta (fria)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Coloque a comida num prato de louça e cubra com película aderente. Este programa é adequado para comidas constituídas por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2. Sopa/Molho (frios)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Deite a sopa numa tijela ou num prato fundo de louça. Tape durante o aquecimento e o tempo de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
3. Massa gratinada (congelada)	200 g 400 g	3 min.	Coloque a massa gratinada numa travessa pirex de tamanho adequado. Coloque a travessa sobre a grelha. Este programa é adequado para gratinados de massa congelados, como lasanha, cannelloni ou macarrão.
4. Bebidas Café, leite, chá, água (temperatura ambiente)	150 ml (1 chár.) 250 ml (1 caneca)	1-2 min.	Coloque numa chávena de louça (150 ml) ou numa caneca (250 ml) e coloque no centro do prato. Aqueça sem tapar. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera. Tenha cuidado ao retirar a chávena (consulte as instruções de segurança relativas a líquidos).

PT

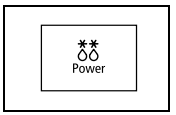
Utilizar a função de descongelação potente automática

A função de descongelação potente automática permite descongelar carne, aves, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelação e os níveis de potência são regulados automaticamente.

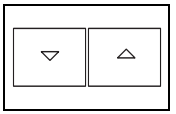
Só terá de seleccionar o programa e o peso.

✉ Utilize apenas pratos próprios para micro-ondas.

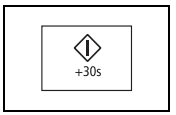
****Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato e feche a porta.***



1. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, premindo o botão **Power Defrost**(Power) uma ou mais vezes. (Consulte a tabela da página seguinte)



2. Seleccione o peso dos alimentos, premindo os botões (▽) e (△)**.**
É possível definir um máximo de 1500g (no caso de pão/bolo, pode definir até um máximo de 625g).



3. Prima o botão ◈.
Result :

- Começa a descongelação.
- O forno apita a meio da descongelação para lhe lembrar de virar o alimento.
- Prima novamente o botão ◈ para terminar a descongelação.

✉ Também pode descongelar alimentos manualmente. Para esse efeito, seleccione a função de cozinhar/aquecer do micro-ondas, com um nível de potência de 180W. Consulte a secção “Cozinhar/aquecer” da página 7 para obter mais informações.

Definições de descongelação potente automática

A tabela seguinte apresenta os diversos programas de descongelação automática, as quantidades, os tempos de espera e recomendações apropriadas.

Retire todos os materiais de embalagem antes de descongelar. Coloque a carne, as aves, o peixe ou o pão/bolo numa travessa de louça.

Código/ Alimento	Dose	Tempo de espera	Recomendações
1. Carne	200 - 1500 g	20-60 min.	Proteja as extremidades com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2. Aves	200 - 1500 g	20-60 min.	Proteja as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire quando o forno apitar. Este programa é adequado para frango inteiro, assim como pedaços de frango.
3. Peixe	200 - 1500 g	20-50 min.	Proteja o rabo do peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixe inteiro, assim como postas de peixe.
4. Pão/Bolo	125 - 625 g	5-20 min.	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire quando o forno apitar. Coloque o bolo sobre um prato de louça e, se possível, vire quando o forno apitar. (O forno continua a trabalhar e pára quando abre a porta). Este programa é adequado para todos os tipos de pão, inteiro ou em fatias, assim como para carcaças e baguetes. Disponha as carcaças em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos secos, biscoitos, cheese cake e massa folhada. Não é adequado para massa quebrada, bolos de frutas e de creme, bem como bolos com cobertura de chocolate.

✉ Seleccione a função de descongelação manual com um nível de potência de 180 W caso pretenda descongelar alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre a descongelação manual, consulte a página 19.

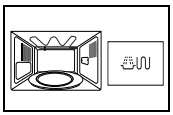
Utilizar a função de tostar automática

PT

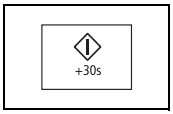
Com a função de tostar automática, o tempo de cozedura é definido automaticamente.

Pode regular o número de doses, premindo os botões (▽) e (△).

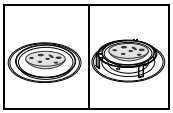
Primeiro, coloque o prato de tostar no centro do prato rotativo e feche a porta.



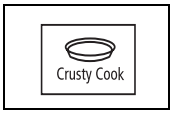
1. Coloque o prato de tostar directamente no prato rotativo e pré-aqueça com a combinação micro-ondas/grelha de potência mais elevada.
Prima o botão **Combi(** **)** e defina o tempo de pré-aquecimento (3 a 5 minutos), premindo os botões (▽) e (△)**.**



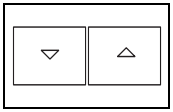
2. Prima o botão ◇.
☛ Utilize sempre luvas de forno para retirar o prato de tostar, dado que fica muito quente.



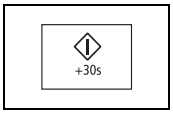
3. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos sobre o prato de tostar.
Feche a porta.
✉ Coloque o prato de tostar sobre a grelha metálica (ou sobre o prato rotativo) do micro-ondas.



4. Seleccione o tipo de alimento a cozinhar, premindo uma ou mais vezes o botão **Crusty Cook (** **)**.



5. Seleccione o tamanho da dose, premindo os botões (▽) e (△).
(Consulte a tabela da página seguinte)



6. Prima o botão ◇.
Result : A cozedura começa. Quando termina:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal a lembrar o fim da cozedura soa 3 vezes (uma vez por minuto)
3) Aparece novamente a hora actual.

✉ **Limpar o prato de tostar**
Limpe o prato de tostar com água quente e detergente e enxague com água limpa.

✉ Não utilize uma escova nem um esfregão abrasivo, caso contrário danifica a camada superior.

❇ **Nota**
O prato de tostar não pode ser lavado na máquina.

A tabela que se segue apresenta as diversas programações automáticas da função de tostar, as quantidades, os tempos de espera e recomendações apropriadas. Estes programas funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelha.

Antes de utilizar a função de tostar, recomendamos que pré-aqueça o prato de tostar no prato rotativo durante 3 a 5 minutos, utilizando uma combinação de 600W e grelha. Utilize luvas de forno para retirá-lo!

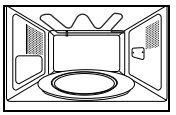
Código/ Alimento (-18°C)	Dose	Tempo de pré-aquecimento	Tempo de espera	Recomendações
1. Pizza congelada	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Aqueça previamente o prato de tostar, utilizando a grelha + 600W. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato de tostar sobre a grelha.
2. Baguetes congeladas	150 g (1un) 250 g (2uns)	4 min.	2-3	Aqueça previamente o prato de tostar, utilizando a grelha + 450W. Coloque uma baguete no centro do prato de tostar, coloque 2 baguetes lado a lado sobre o prato de tostar. Este programa é adequado para baguetes com recheio (por ex. vegetais, fiambre e queijo), bem como mini-pizzas.
3. Quiche / tarte congelada	150 g (1un) 300 g (1-2uns)	3 min.	1-2	Aqueça previamente o prato de tostar, utilizando 600W + grelha. Coloque a quiche/tarte congelada sobre o prato de tostar. Coloque o prato de tostar sobre a grelha.
4. Panados de frango congelados	125 g 250 g	4 min.	-	Aqueça previamente o prato de tostar utilizando 600W + grelha. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Distribua uniformemente os panados de frango sobre o prato de tostar. Vire quando o forno apitar. Prima o botão de início para continuar a cozinhar.

Utilizar a função de tostar manual

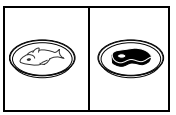
PT

Este prato de tostar não só permite tostar os alimentos em cima com a grelha, como em baixo devido à elevada temperatura do prato de tostar. A tabela apresenta vários tipos de alimentos que pode preparar no prato de tostar (ver página seguinte).

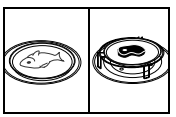
O prato de tostar também pode ser usado para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo e aqueça-o previamente com a combinação micro-ondas/grelha mais elevada [600W+grelha ( )], seguindo os tempos e instruções da tabela.
   ☛ Utilize sempre luvas de forno para retirar o prato de tostar, dado que fica muito quente.
2. Unte o prato com óleo se pretende cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que os alimentos tostem de forma agradável.
   ❇ Note que o prato de tostar tem uma camada de teflon que pode riscar. Não utilize objectos pontiagudos, como uma faca, para cortar sobre o prato.
   ❇ Utilize acessórios de plástico para evitar riscar a superfície do prato de tostar ou retire os alimentos antes de os cortar.



3. Coloque os alimentos sobre o prato de tostar.
   ☛ Não coloque no prato de tostar alimentos que não sejam resistentes ao calor, por ex. sacos de plástico.
   ☛ Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato rotativo.



4. Coloque o prato de tostar sobre a grelha de metal (ou sobre o prato rotativo) do micro-ondas.
5. Seleccione o tempo e a potência de cozedura adequados. Consulte a tabela da página seguinte.

✉ **Limpar o prato de tostar**

Limpe o prato de tostar com água quente e detergente e enxague com água limpa.

✉ Não utilize uma escova nem um esfregão abrasivo, caso contrário danifica a camada superior.

❇ **Nota**

O prato de tostar não pode ser lavado na máquina.

Recomendamos que aqueça previamente o prato de tostar, directamente no prato rotativo.

Aqueça previamente o prato de tostar com a função 600 W + Grelha ( )e respeite os tempos e instruções da tabela.

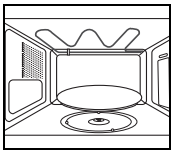
Alimento	Dose	Tempo de pré-aquecimento	Potência	Tempo de cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80g)	3 min	600W+ Grelha	3½-4 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado no prato. Coloque o prato sobre a grelha de metal.
Tomates grelhados	200 g (2un)	3 min	450W+ Grelha	4½-5 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte o tomate às metades. Cubra com um pouco de queijo. Disponha em círculo no prato de tostar e coloque o prato sobre a grelha de metal.
Hamburguer (congelado)	2 unidades (125g)	3 min	600W+ Grelha	7-7½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os hamburgueres congelados em círculo sobre o prato. Coloque o prato sobre a grelha de metal. Vire após 4- 5 min.
Batatas assadas	250 g 500 g	3 min	600W+ Grelha	5-6 min 8-9 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas às metades e coloque-as no prato, com o lado cortado virado para baixo. Disponha em círculo. Coloque o prato sobre a grelha de metal.
Panados de peixe (congel.)	150 g (5 un) 300 g (10 un)	4 min	600W+ Grelha	7-8 min 9-10 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato com 1 colher de sopa de óleo. Disponha os panados no prato, em círculo. Vire após 4 min (5 un) ou 6 min (10 un).
Pizza (fria)	300-350 g	4 min	450W+ Grelha	6½-7½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza fria no prato e este na grelha de metal.

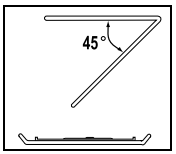
Seleccionar a posição do elemento de aquecimento

O elemento de aquecimento é usado para grelhar. Só existe uma posição. É necessário informar os consumidores sobre quando deve ser colocado na vertical.

- ***Posição horizontal para grelhar ou cozedura combinada micro-ondas + grelha***

☛ Mude a posição do elemento de aquecimento apenas quando estiver frio. Não o force demasiado quando o colocar na posição vertical.



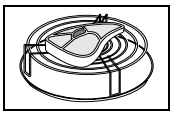


Para colocar o elemento de aquecimento na ...	**então...**
posição horizontal (grelha ou combinação micro-ondas + grelha)	◆ Puxe o elemento de aquecimento na sua direcção ◆ Empurre-o para cima, até ficar paralelo à parede superior do interior do forno

Quando limpar a parte superior do interior do forno, é recomendável que ligue o aquecimento a 45°, procedendo em seguida à limpeza..

Seleccionar os acessórios

Use recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes e pratos de plástico, copos e toalhas de papel, etc.

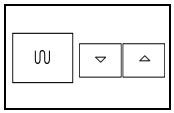


Caso pretenda seleccionar o modo de cozedura combinada (grelha e micro-ondas), utilize apenas pratos próprios para micro-ondas e para forno. O equipamento e utensílios de cozinha metálicos podem danificar o forno.

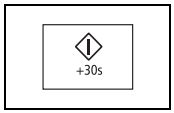
✉ Para obter mais informações sobre os utensílios de cozinha adequados, consulte o guia de utensílios de cozinha na página 15.

Grelhar

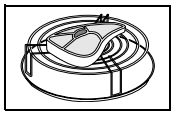
A grelha permite aquecer e tostar rapidamente os alimentos sem usar micro-ondas. Para este fim, o forno micro-ondas inclui uma grelha.



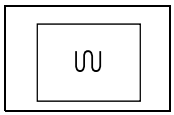
1. Aqueça previamente a grelha até à temperatura pretendida, premindo o botão **Grill**(⋒) e defina o tempo de aquecimento prévio, premindo os botões (▽) e (△).



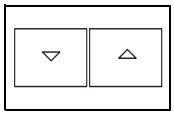
2. Prima o botão ◇.



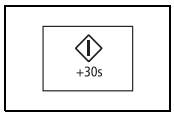
3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.



4. Prima o botão ⋒.
Result : Aparecem as seguintes indicações:



5. Defina o tempo para grelhar, premindo os botões (▽) e (△).
O tempo máximo é de 60 minutos.



6. Prima o botão ◇.
Result : O forno começa a grelhar. No final
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal a lembrar o final soa 3 vezes (uma vez por minuto).
3) Aparece novamente a hora actual.

✉ Não se preocupe se o elemento de aquecimento se desligar e ligar durante o processo de grelhar.
Este sistema foi concebido para evitar o sobre-aquecimento do forno.

☛ Utilize sempre luvas de forno quando tocar nos discos dentro do forno, dado que estarão muito quentes.
Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

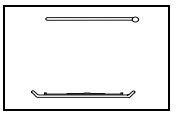
PT

Combinar micro-ondas e grelha

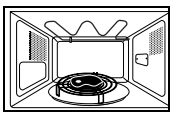
Também pode combinar a cozedura com micro-ondas com a grelha, a fim de cozinhar rapidamente e tostar ao mesmo tempo.

☛ Utilize SEMPRE utensílios de cozinha próprios para micro-ondas e para forno. Os pratos de vidro ou louça são os ideiais, dado que permitem que as micro-ondas penetrem os alimentos de forma homogénea.

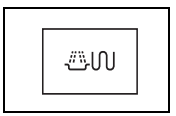
☛ Utilize SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno, dado que ficarão muito quentes.



1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 13 para obter mais informações.



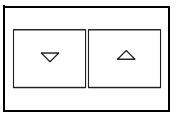
2. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos na grelha e a grelha sobre o prato rotativo.
Feche a porta.



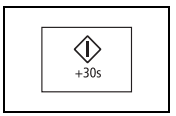
3. Prima o botão **Combi** ( ).
Result : Aparecem as seguintes indicações:
(modo micro-ondas e grelha)
600W (potência de saída)

✉ Seleccione o nível de potência adequado, premindo novamente o botão **Combi** ( ), até aparecer o nível de potência correspondente.

☛ Não pode definir a temperatura da grelha.



4. Defina o tempo de cozedura, premindo os botões ( ) e ( ), consoante o necessário.
O tempo máximo de cozedura é 60 minutos.

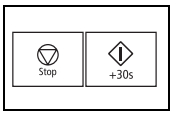


5. Prima o botão .
Result : Começa a cozedura combinada. No final
1) O forno apita quatro vezes.
2) O sinal a lembrar o final soa 3 vezes (uma vez por minuto).
3) Aparece novamente a hora actual.

✉ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelha é 600W.

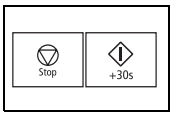
Desactivar o sinal sonoro

Pode desactivar o sinal sonoro, sempre que quiser.



1. Prima os botões e ao mesmo tempo.
Result :
- Aparece a seguinte indicação.

- O forno já não emite um sinal sonoro sempre que prime um botão.



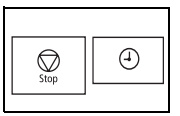
2. Para activar novamente o sinal sonoro, prima os botões e novamente ao mesmo tempo.
Result :
- Aparece a seguinte indicação.

- O forno funciona com o sinal sonoro novamente activado.

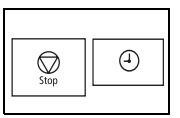
Fecho de segurança do forno micro-ondas

Este forno micro-ondas está equipado com um programa especial de segurança para crianças que lhe permite "bloquear" o forno para que as crianças, ou alguém que não esteja familiarizado com o forno, não possa colocá-lo em funcionamento acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer momento.



1. Prima os botões e ao mesmo tempo.
Result :
- O forno fica bloqueado (não é possível seleccionar funções).
- No visor aparece "L".



2. Para desbloquear o forno, prima os botões e novamente ao mesmo tempo.
Result : Pode utilizar o forno normalmente.

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de conseguir penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pela louça utilizada.

Por isso, deve ter especial atenção quando escolhe os utensílios. Se estes estiverem marcados como próprios para micro-ondas, não tem de se preocupar. A tabela que se segue apresenta vários tipos de utensílios e indica se e como podem ser utilizados num forno micro-ondas.

Utensílio de cozinha	Próprio para micro-ondas	Observações
Película de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para evitar que algumas zonas fiquem demasiado cozinhadas. Pode ocorrer arco voltaico se estiver muito próxima das paredes do forno ou se for usada em excesso.
Prato de tostar	✓	Não aqueça previamente durante mais de oito minutos.
Porcelana e cerâmica	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e louça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Pratos descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes pratos.
Embalagens de comida rápida		
• Recipientes de polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer comida. O sobreaquecimento pode fazer derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações de metal	✗	Pode provocar arco voltaico.
Vidro		
• Louça de ir ao forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer comida ou líquidos. O vidro delicado pode partir ou ficar rachado se aquecido de repente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de tirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar arco voltaico ou incêndio.
• Atilhos dos sacos de congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e pepal de cozinha	✓	Para períodos de cozedura ou aquecimento. Também para absorver o excesso de humidade.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar arco voltaico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Alguns outros plásticos podem ficar deformados, danificados ou descolorados com as altas tempeaturas. Não utilize plásticos de melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para reter humidade. Não deve tocar nos alimentos. Cuidado quando retirar a película, pois sairá vapor quente .
• Sacos para congelador	✓ ✗	Só se forem resistentes à fervura e ao forno. Não devem ser herméticos. Fure com um garfo.
Papel absorvente	✓	Pode ser utilizado para reter humidade e evitar salpicos.

✓ :Recomendado
✓✗:Cuidado
✗ :Não é seguro

PT

MICRO-ONDAS

A energia de micro-ondas penetra mesmo nos alimentos, atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas provocam o movimento rápido das moléculas dos alimentos. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o calor resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utemsílios para cozinhar com micro-ondas:
Os utensílios devem permitir que a energia das micro-ondas passe através deles para uma maior eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelos metais, tais como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes de metal.

Alimentos adequados para a cozedura com micro-ondas:
Muitos tipos de alimentos são adequados para cozinhar com micro-ondas, incluindo os legumes frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, leguminosas, feijão, peixe e carne. Molhos, cremes, sopas, pudins a vapor, conservas e geleias podem também ser cozinhados num forno micro-ondas. No geral, cozinhar num micro-ondas é o ideal para alimentos que seriam normalmente preparados num tacho. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (consulte o capítulo com conselhos, técnicas e informações).

Cobrir os alimentos durante a cozedura
Cobrir os alimentos durante a cozedura é muito importante, já que o vapor de água sobe e contribui para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser cobertos de diferentes formas: por ex. com um prato de louça, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera
No final da cozedura dos alimentos, é importante guardar um tempo de espera para permitir que a temperatura se distribua uniformemente pelos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados
Utilize uma taça adequada de pirex com tampa. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez após terminar. Depois junte sal, ervas aromáticas ou manteiga. Mantenha tapado durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Espinafres	150g	600W	4½-5½	2-3	Junte 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	9-10	2-3	Junte 30 ml (2 colher de sopa.) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7½-8½	2-3	Junte 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300g	600W	8-9	2-3	Junte 30 ml (2 colheres de sopa.) de água fria.
Macedónia de legumes (cenouras/ ervilhas/milho)	300g	600W	7½-8½	2-3	Junte 15 ml (1colher de sopa) de água fria.
Legumes variados (ao estilo chinês)	300g	600W	8-9	2-3	Junte 15 ml (1colher de sopa) de água fria.

Guia de cozinha para arroz e massas

Arroz: Utilize uma taça grande de pirex com tampa - o arroz duplica de volume durante a cozedura. Cozinhe tapado.
No final do tempo de cozedura, mexa antes do tempo de espera e junte sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Nota: o arroz pode não absorver toda a água após o tempo de cozedura.

Massa: Utilize uma taça grande de pirex. Junte água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe destapado.
Mexa de vez em quando durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem depois.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozinhado)	250g	850W	16-17	5	Junte 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozinhado)	250g	850W	21-22	5	Junte 500 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250g	850W	17-18	5	Junte 500 ml de água fria.
Milho misto (arroz + milho)	250g	850W	18-19	5	Junte 400 ml de água fria.
Massa	250g	850W	11-12	5	Junte 1000 ml de água quente.

PT

Guia de cozinha para legumes frescos

Utilize uma taça adequada de pirex com tampa. Junte 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) para cada 250 g, excepto se for recomendada outra quantidade - ver a tabela. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e outra após a cozedura. Junte sal, ervas aromáticas ou manteiga no final da cozedura. Tape durante um tempo de repouso de 3 minutos.

Sugestão: Corte os legumes frescos em pedaços uniformes. Quanto mais pequenos, mais depressa cozerão.

Todos os legumes frescos devem ser cozinhados com a potência total do micro-ondas (850 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Prepare em raminhos iguais. Disponha os pés para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5½-6½	3	Junte 60-75 ml (5-6 colheres de sopa.) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras em rodelas iguais.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare em ramos iguais. Corte os ramos grandes ao meio. Disponha os pés para o centro.
Courgettes	250g	3½-4	3	Corte as courgettes em rodelas. Junte 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou um pouco de manteiga. Cozinhe até ficar tenro.
Beringelas	250g	3½-4	3	Corte as beringelas em rodelas pequenas e salpique com 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho porro	250g	4½-5	3	Corte o alho em fatias grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados em fatias. Não junte água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5½-6	3	Corte as cebolas em fatias ou metades. Junte apenas 15 ml (1 c. sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em fatias.
Batatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas descascadas e corte-as ao meio ou em quartos iguais.
Nabos	250g	5-5½	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

AQUECER

O forno micro-ondas aquece os alimentos apenas numa fracção do tempo necessário nos fornos e panelas convencionais.
Oriente-se pelos níveis de potência e os tempos de aquecimento indicados nas tabelas seguintes. Os tempos da tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C ou alimentos refrigerados com uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e cobrir

Evite aquecer pedaços grandes, como peças de carne - tendem a cozer demais e a secar antes do centro estar bem quente. É preferível aquecer pedaços pequenos.

- **Níveis de potência e mexer**

lguns alimentos podem ser aquecidos utilizando a potência de 850 W, enquanto outros devem ser aquecidos com as potências de 600 W, 450 W ou mesmo 300 W.
Utilize as tabelas como orientação. Em geral, é melhor aquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se tiverem tendência para aquecer rapidamente (carne picada, por exemplo).
Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento, para obter melhores resultados. Sempre que possível, mexa de novo anter de servir.
Tenha muito cuidado quando aquecer líquidos e alimentos para bebés. Para evitar a fervura dos líquidos e possíveis queimaduras, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no micro-ondaas durante o tempo de repouso.
- Recomendamos que coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro do líquidos. Evite sobreaquecer (e consequentemente estragar) a comida. É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar posteriormente tempo adicional, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Quando aquecer comida pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo utilizado para orientação futura.
Certifique-se sempre de que os alimentos aquecidos estão bem quentes e de modo uniforme.
Deixe os alimentos repousarem por algum tempo depois de aquecerem, para permitir a estabilização da temperatura.
O tempo de repouso recomendado depois de aquecer é de 2-4 minutos, excepto se a tabela recomendar outro tempo.
- Tenha bastante cuidado ao aquecer líquidos e alimentos para bebé. Consulte também o capítulo sobre precauções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Guarde sempre um tempo de repouso de pelo menos 20 segundos depois de desligar o forno, para permitir a estabilização da temperatura. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para prevenir a fervura e possíveis queimaduras, coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro da bebida e mexa antes, durante e após o aquecimento.

PT

AQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉ

ALIMENTOS PARA BEBÉ:

Deite num prato de louça fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar 2-3 minutos antes de servir. Mexa de novo e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir entre 30 e 40°C.

LEITE PARA BEBÉ:

Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça um biberão com a tetina colocada, dado que pode explodir se for sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de espera e de novo antes de servir! Verifique sempre cuidadosamente a temperatura do leite ou dos alimentos antes de dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37°C.

OBSERVAÇÃO:

Os alimentos para bebé têm de ser cuidadosamente verificados antes de servir, a fim de evitar queimaduras.
Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue.

Aquecer alimentos e leite para o bebé

Utilize os níveis de potência da tabela como indicação para aquecer.

Alimento	Dose	Potencia	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebé (legumes + carne)	190g	600W	30seg.	2-3	Deite num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa após a cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Mexa bem e verifique a temperatura antes de servir.
Para para bebé (farinha + leite + fruta)	190g	600W	20seg.	2-3	Deite num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa após a cozedura. Deixe repousar por 2-3 minutos. Mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura antes de servir.
Leite para bebé	100ml 200ml	300W	30-40seg. 50 seg a 1min.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato rotativo. Aqueça destapado. Agite bem, espere 3 minutos e verifique cuidadosamente a temperatura antes de servir.

Aquecer líquidos e alimentos

Oriente-se pelos níveis de potência e tempos da tabela para aquecer.

Alimento	Dose	Potên-cia	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas Café, leite, chá, água (temperatura ambiente)	150ml (1chv.) 250ml (1 caneca)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Deite numa chávena de louça (150ml) ou numa caneca (250ml) e coloque no centro do prato rotativo. Aqueça destapado. Mexa com cuidado antes e depois do tempo de espera. Tenha cuidado ao retirar a chávena (ver instruções de segurança para líquidos).
Sopa (fria)	250g	850W	3-3½	2-3	Deite num prato de louça fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa de novo antes de servir.
Guisado (frio)	350g	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo de louça. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e de novo antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	4 ½ -5 ½	3	Coloque a massa (por ex. esparguete ou massinhas) num prato raso de louça. Cubra com película transparente. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria))	350g	600W	5-6	3	Coloque a massa recheada (por ex. ravioli, tortellini) num prato de louça fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e de novo antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g	600W	5 ½ -6 ½	3	Coloque a refeição pronta de 2-3 componentes refrigerados num prato de louça. Cubra com película transparente.

Guia de cozinha (continuação)

DESCONGELAR MANUALMENTE

As micro-ondas são uma excelente forma de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos congelados em pouco tempo. Isto pode ser muito vantajoso se surgirem convidados inesperados.

As aves congeladas devem ser completamente descongeladas antes de serem cozinhadas. Retire quaisquer atilhos de metal e invólucros, para permitir que o líquido resultante da descongelação escoe completamente.

Coloque os alimentos num prato sem tampa. Vire a meio para escorrer os líquidos e retire os miúdos assim que possível. Verifique ocasionalmente os alimentos para se certificar de que não estão quentes. Se as partes mais pequenas e finas dos alimentos congelados começarem a aquecer, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a aquecer à supefrície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos antes de prosseguir.
Deixe o peixe, carne e aves repousar, de forma a descongelarem completamente. O tempo de repouso para uma descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela em seguida.

Sugestão: Os alimentos mais finos descongelam melhor do que pedaços grossos e pequenas quantidades precisam de menos tempo do que grandes quantidades. Recorde este conselho sempre que congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, oriente-se pela seguinte tabela.

Todos os alimentos congelados devem ser descongelados utilizando a potência de descongelação (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	250g 500g	6½ -7½ 13-14	5-25	Coloque a carne num prato de louça raso. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação!
Bifes de porco	250g	7½ -8½		
Aves				
Pedaços de frango	500g (2 un.)	14½-15½	15-40	Coloque os pedaços de frango, primeiro com o lado da pele virado para baixo, e o frango inteiro primeiro com o opeito para baixo. Proteja as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação!
Frango inteiro	900g	28-30		
Peixe				
Filetes	200g (2 un.) 400g (4 un.)	6-7 12-13	5-15	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de louça. Disponha as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação!
Fruta				
Bagas	250g	6-7	5 - 10	Distribua a fruta num prato de vidro, rado e redondo (com um diâmetro grande)..
Pão				
Carcaças (cada cerca 50 g)	2 un. 4 un.	½-1 2-2½	5 - 20	Coloque as carcaças em círculo ou o pão horizontalmente sobre papel de cozinha, no centro do prato rotativo. Vire a meio do tempo de descongelação!
Torrada/ Sanduíche	250g	4½-5		
Pão alemão (farinha de trigio e centeio)	500g	8-10		

PT

GRELHAR

O elemento de aquecimento para grelhar está fixado à parede superior do interior do forno e funciona quando a porta está fechada e o prato rotativo está a girar. A rotação do prato permite tostar os alimentos de modo mais uniforme. Se aquecer previamente a grelha durente 4 minutos, os alimentos tostam mais depressa.

Utensílios para grelhar:
Devem ser anti-inflamáveis e podem incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos que pode grelhar:
Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueres e fatias de presunto, pedaços de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de recheio para tostar.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que utilizar o modo de grelhar, certifique-se de que o elemento de aquecimento de grelhar está no topo do interior do forno, na posição horizontal, e não na parede posterior, na posição vertical. Lembre-se de que os alimentos têm de ser colocados na grelha superior, a menos que sejam indicadas instruções em contrário.

MICRO-ONDAS + GRELHA

Este modo de cozedura combina a irradiação de calor da grelha com a velocidade das micro-ondas. Funciona apenas com a porta fechada e com o prato a girar. Devido à rotação do prato, os alimentos tostam de modo uniforme. Estão disponíveis três modos de combinação com este modelo:
600 W + Grelha, 450 W + Grelha e 300 W + Grelha.

Utensílios de cozinha para cozinhar com micro-ondas + grelha
Utilize utensílios em que as micro-ondas consigam penetrar. Os utensílios devem ser anti-inflamáveis. Não utilize utensílios de metal no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos que pode cozinhar com micro-ondas + grelha:
Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que necessitem de ser aquecidos e tostados (por ex. massa cozinhada no forno), bem como alimentos que requeiram um tempo breve de cozedura para tostar a parte superior. Além disso, este modo pode ser utilizado para doses mais grossas de alimentos que fiquem melhor com uma superfície tostada e estaladiça (por ex. pedaços de frango, virando-os a meio do processo da cozedura). Consulte a tabela relativa ao processo de grelhar para obter mais informações.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelha), ccertifique-se de que o elemento de aquecimento de grelhar está no topo do interior do forno, na posição horizontal, e não na parede posterior, na posição vertical. Os alimentos têm de ser colocados na grelha superior, a menos que sejam indicadas instruções em contrário. Caso contrário, devem ser colocados directamente sobre o prato rotativo. Consulte as instruções da tabela que se segue.

Os alimentos têm de ser virados se pretender tostá-los dos dois lados.

Orientações para grelhar alimentos congelados
Oriente-se pelos níveis de potência desta tabela para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo 1º lado (min.)	Tempo 2º lado (min.)	Instruções
Carcaças (cada cerca 50 g)	2 un 4 un	MO+ Grelha	300W+ Grelha 1-1½ 2-2½	Só grelha 1-2 1-2	Disponha as carcaças em círculo sobre a grelha. Grelhe o outro lado das carcaças e toste tanto quanto preferir. Deixe repousar durante 2-5 minutos.
Baguetes + recheio (tomate, queijo, fiambre, cogumelos)	250-300 g (2un)	450 W + Grelha	8-9	--	Coloque 2baguetes congeladas na grelha, lado a lado. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Gratinado (legumes, batatas)	400 g	450 W + Grelha	13-14	--	Coloque o gratinado congelado numa travessa pequena redonda de vidro pirex. Coloque a travessa na grelha. Depois de cozinha, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Massa (cannelloni, macarrão, lasanha)	400 g	600 W + Grelha	14-15	--	Coloque massa congelada numa pequena travessa rectangular em vidro pirex. Coloque a travessa directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Panados de frango	250 g	450 W + Grelha	5-5½	3-3½	Coloque os panados de frango sobre a grelha.
Batatas de forno	250 g	450 W + Grelha	9-11	4-5	Disponha as batatas uniformemente na grelha, sobre papel de cozinha..

Guia de cozinha (continuação)

Orientações para grelhar alimentos frescos

Aqueça previamente a grelha com a função de grelhar, durante 4 minutos.
Oriente-se pelos níveis de potência e os tempos desta tabela para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo 1º lado (min)	Tempo 2º lado (min.)	Instruções
Fatias de tosta	4 un. (cada 25g)	Só grelha	4-5	4½-5½	Coloque as fatias de tosta lado a lado sobre a grelha.
Carcaças (já cozidas)	2-4 unidades	Só grelha	2-3	2-3	Coloque as carcaças directamente sobre o prato rotativo, primeiro com o lado de baixo virado para cima e dispostas em círculo.
Tomates grelhados	200 g (2un.) 400 g (4un.)	300 W + Grelha	3½-4½ 6-7	--	Corte os tomates em metades. Cubra com um pouco de queijo. Disponha em círculo numa travessa de vidro pirex rasa. Coloque-a na grelha.
Tosta tropical (ananás, fiambre, fatias de queijo)	2 un. (300 g)	450 W + Grelha	3½-4	--	Toste as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com rechjeio sobre a grelha. Coloque 2tostas directamente sobre a grelha, uma em frente à outra. Deixe repousar 2-3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelha	4½-5½ 8-9	--	Corte as batatas em metades. Disponha-as em círculo, com o lado cortado virado para a grelha.
Pedaços de frango	450 - 500 g (2 un)	300 W + Grelha	8-9	9-10	Prepare os pedaços de frango com óleo e especiarias. Disponha-os em círculo, com os ossos virados para o centro. Não coloque um pedaço de frango no centro da gralha. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Costoletas de carneiro (médias)	400 g (4un.)	Só grelha	11-13	8-9	Unte as costoletas com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo sobre a grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Bifes de porco	250 g (2un)	MO + Grelha	300W+ Grelha 7-8	Só grelha 6-7	Unte os bifes de porco com óleo e especiarias. Disponha-os em círculo sobre a grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200g) 2 maçãs (aprox. 400g)	300 W + Grelha	4-4½ 6-7	--	Descaroce as maçãs e encha-as com passas e compota. Cubra com algumas amêndoas. Coloque as maçãs numa travessa de vidro pirex rasa. Coloque a travessa directamente no prato rotativo.

Guia de cozinha (continuação)

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga num prato pequeno e fundo de vidro. Cubra com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando a potência de 850 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate num prato pequeno e fundo de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando a potência de 450 W, até o chocolate derreter. Mexa uma ou duas vezes enquanto derrete. Utilize luvas de forno para retirar!

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado num prato pequeno e fundo de vidro. Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando a potência de 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Coloque folhas de gelatina secas (10 g) durante 5 minutos em água fria. Coloque a gelatina escorrida numa pequena taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto, utilizando a potência de 300 W. Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURAS (PARA BOLOS E TORTAS)
Misture glacé instantâneo (aprox. 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe numa taça de pirex sem tampa durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando a potência de 850 W, até o glacé ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

FAZER COMPOTA
Coloque 600 g de frutos (por exemplo, bagas várias) numa taça de pirex de tamanho adequado, sem tampa. Junte 300 g de açúcar e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando a potência de 850 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Verta directamente em pequenos frascos de compota com tampas de desenroscar. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

FAZER PUDIM
Misture pó de pudim com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do fabricante, e mexa bem. Utilize uma taça de pirex de tamanho adequado, com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutosm, utilizando a potência de 850W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TOSTAR AMÊNDOAS CORTADAS
Espalhe uniformemente 30 g de amêndoas cortadas numa travessa média de louça. Mexa várias vezes enquanto tosta durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando a potência de 600 W. Deixe repousar durante 2-3 minutos dentro do forno. Utilize luvas de forno para retirar!

Limpar o forno micro-ondas

Deve limpar regularmente as seguintes zonas do forno micro-ondas, a fim de evitar a acumulação de gorduras e partículas de comida:

- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

☛ Verifique SEMPRE se os vedantes da porta estão limpos e se a porta fecha correctamente.

☛ A falta de limpeza do forno pode levar à deterioração da superfície, afectando consequentemente o funcionamento do forno e provocando situações perigosas.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com detergente. Enxague e seque.

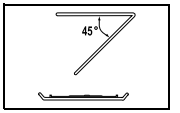
2. Retire qualquer salpico ou nódoa nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxague e seque.

3. Para soltar partículas de comida difíceis e retirar cheiros, coloque um copo com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante dez minutos à potência máxima.

4. Pode lavar o prato na máquina, sempre que necessário.

✉ **NÃO** entorne água nos orifícios de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpa os fechos da porta, para garantir que partículas:
- não ficam acumuladas
- não impedem a porta de fechar correctamente

✉ **Limpe** o interior do forno micro-ondas imediatamente após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o forno arrefecer antes de o limpar, a fim de evitar ferimentos.



Quando limpar a parte superior do interior do forno, é recomendável rodar o elemento de aquecimento para baixo em cerca de 45° para depois limpá-lo.

Guardar e reparar o forno micro-ondas

Deve tomar alguns cuidados simples quando guarda ou solicita a reparação do forno micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os vedantes estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Revestimento exterior do forno amolgado ou torcido***

Só um técnico especializado em micro-ondas deve reparar este aparelho.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e necessitar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida:
- Desligue o aparelho da tomada da parede
- Contacte o centro de assistência técnica mais próximo

✉ Se desejar guardar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: O pó e a humidade podem afectar negativamente as peças do forno.

✉ Este forno micro-ondas não se destina a uma utilização comercial.

Especificações técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Tanto as especificações de concepção como este manual de instruções estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**FG87KST/FG87K**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Micro-ondas	1300 W
Grelha	1100 W
Modo combinado	2400 W
Potência de saída	100 W/850 W (IEC-705)
Frequência	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor de ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	489 x 312 x 360 mm
Interior	330 x 211 x 329 mm
Volume	23 litros
Peso	
Líquido	15,5 kg aprox.

SAMSUNG
ELECTRONICS